

CARRILLERAS CON SALSA DE QUESO

Ingredientes:

- 3 carrilleras de ternera • 1 vaso de nata líquida • 1 cebolla • 1 puerro • 1 tomate • 100 g de queso roquefort • ½ litro de caldo de las carrilleras • perejil picado • zanahorias cocidas de guarnición • aceite • sal • agua.

Elaboración:

Limpia de nervios y otros tejidos las carrilleras y cuécelas en agua con sal junto a la cebolla, el puerro y el tomate. Deja cocer una hora o una hora y cuarto. Cuela el caldo y reserva la carne. Pon el caldo en un cazo con el queso y la nata. Deja cocer aproximadamente quince minutos hasta que se espese la salsa.

Aparte, cuece unas zanahorias. Una vez cocidas, saltéalas y ponlas de acompañamiento. Corta en lonchas las carrilleras y nápalas con la salsa espesita. Antes de servir, espolvorea con perejil picado.